



QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?



William, Mathieu et Gilles au calibrage des pommes de terre à l'atelier.





QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

## L'ECHO DES SALADES

### ANNEE 2019

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

#### **PAROLE DE JARDINIER**

Depuis quelques semaines déjà, la Biocoop nous a demandé de calibrer les pommes de terre pour ses commandes : ils prennent uniquement les tailles suivantes : une catégorie de pommes de terre entre 6 et 8 cm puis une catégorie entre 8 et 10 cm.

Cette nouvelle directive crée une tâche supplémentaire que Mathieu, Gilles et William réalisent régulièrement avec des gabarits.

Ce sujet est l'occasion de vous dire que nous avons tiré de terre nos trois variétés de pommes de terre : la Maïwen, l'Alliance et la Passion. Passion que vous trouverez dans votre panier aujourd'hui.

Nous avons stocké ces pommes de terre de conservation dans les grands pallox dans un local approprié. C'est là que nous irons régulièrement nous approvisionner tout l'hiver et jusqu'au printemps pour nos clients.

*Gwénolée et Thierry*



QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?



## Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

### Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
660 gr poireaux	2 €
1 kg pommes de terre passion	2 €
300 gr poivrons verts	1.25 €
300 gr échalotes	1.5 €
1 botte de carottes	3 €
1 salade	1 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.75 €</b>



### Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 kg poireaux	3 €
1..5 kg pommes de terre passion	2.5 €
600 gr poivrons verts	2.5 €
300 gr échalotes	1.5 €
1 botte de carottes	3 €
300 gr tomates cerises	2.10 €
1 salade	1 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.60 €</b>



QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons la recette suivante :

### « Carottes à la persillade et crème »



**Ingrédients** : Pour 4 personnes : 750 g de carottes, 15 g de beurre, 3 gousses d'ail, 1 pincée de sel, 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé et 10 cl de crème fraîche.

**Préparation** : Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles (environ 3 mm). Plongez-les dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes puis égouttez-les.

Faites fondre tout doucement le beurre dans une sauteuse puis mettez-y les rondelles de carottes précuites et ajoutez une persillade composée de 3 gousses d'ail pressées et de 2 cuillères à soupe de persil plat lavé, séché, ciselé. Faites cuire environ 5 minutes à couvert. Au moment de servir, ajoutez 10 cl de crème fraîche épaisse et laissez cuire 5 minutes supplémentaires, le temps que la crème chauffe et fonde.

Bon appétit !



QU'EST-CE  
QU'ON PEUT  
FAIRE  
ENSEMBLE ?

